Bräustüberl-Zeitung

Herzogliches Bräustüberl Tegernsee

Verantwortlicher Herausgeber: Peter Hubert GmbH & Co. KG (info@braustuberl.de)
Schloßplatz 1, 83684 Tegernsee • Tel. 08022-4141 • Fax 08022-3455 • www.braustuberl.de

AUSGABE 70 - AUGUST/SEPTEMBER 2015

Frische Farb' fürs Bräustüberl
– und auch für Ihre Wände

malermeisterei OHG
gabriele tahedl & damir spoljaric

Zamenhofweg 3, 83700 Weissach-Kreuth
Tel. 08022 /4102 · Fax 93672

UNSERE AKTUELLEN AUSZEICHNUNGEN

- **HOLIDAYCHECK** Top-Bewertung von den Gästen
- **MARCO POLO** Highlight im Reiseführer „Oberbayern"
- **ARAL** Schlemmeratlas 2014
- **VARTA** Empfehlung 2014
- **TRIPADVISOR** Zertifikat für Exzellenz 2011-2015
- **DER FEINSCHMECKER** Bayern für Genießer 2012
- **BAYERISCHE KÜCHE** Wettbewerb 2010
- **TOB JOB 2012** Einer der besten Arbeitgeber im deutschen Mittelstand
- **SERVICEOASE** Auszeichnung für exzellenten Service 2010-2011
- **GMP - GastroManagementPass 2013**
- **GASTRO-GOLD** Jährlich ausgezeichnet seit 2007
- **iTQi** „Premium Taste Award 2011" für den Bräustüberl Obazdn
- **Zertifiziert nach ISO 9001:2008**

Ungewöhnlicher Taucheinsatz der Wiesseer bei uns am Westufer

Massenhaft Maßkrüge

... hat die Wasserwacht-Jugend aus dem See getaucht – Bräustüberl-Wirt Peter Hubert reagiert mit Einladung und Spende.

Knapp 400 Maßkrüge und Flaschen auf 200 Metern Uferlänge – das ist die stolze Bilanz eines Taucheinsatzes der Bad Wiesseer Wasserwacht. 15 Jugendliche der Wasserretter vom Westufer stiegen dazu im Bereich des Bräustüberl-Stegs in den See. Dort lagern erfahrungsgemäß zahllose herrenlose Trinkgefäße, die dort alljährlich von übermütigen Waldfest-Besuchern entsorgt werden.

Entstanden ist die Idee zu dem ungewöhnlichen Tauchgang – wo schon? – bei uns im Bräustüberl. Der Wiesseer Apnoetaucher Hubert Maier und Wirt Peter Hubert überlegten sich, wie viele Maßkrüge alljährlich zur Waldfestzeit wohl im See versenkt werden. Peter Hubert sagte spontan eine Belohnung für jeden herauf getauchten Krug zu – und schon war die Aktion besiegelt. Ab zwölf Jahre alt waren die Jugendlichen, die schließlich – ausgerüstet mit Schnorchel, Taucherbrille und festen Handschuhen – nahe des Stegs ins Wasser stiegen. Zwei ältere Wasserwachtler waren mit Tauchflaschen dabei. Zwei Stunden benötigten die jungen Taucher, um den Seeboden zwischen Gymnasium und Schmetterlingsgarten aufzuräumen. Neben den Maßkrügen und Flaschen wurden auch ein Absperrzaun, Klappstühle und ein Einkaufswagen geborgen. Bräustüberl-Wirt Peter Hubert lud die Wasserwachtler nach getaner Taucharbeit zu einer Brotzeit ein und spendete anschließend noch 500 Euro für die Vereinsarbeit. Und das, obwohl die Maßkrüge gar nicht „seine" waren, im Bräustüberl trinkt man bekanntlich aus Halbekrügeln. Die Entsorgung der Fundstücke übernahm kostenlos die Firma Grubmüller.

Unser Obazda wird zum „Bräubazi"

Vor gut vier Jahren haben wir Ihnen an dieser Stelle schon einmal davon berichtet, dass unser Obazda womöglich bald nicht mehr Obazda heißen darf. Jetzt ist es soweit: Ein international tätiges Molkerei-Unternehmen mit Sitz im Landkreis Rosenheim hat sich den Begriff schützen lassen. Und aus unserem preisgekrönten Obazdn wird ab sofort ein ebenso wohlschmeckender „Bräubazi".

Nun ist der Versuch, bayerische Ess-Kulturgüter zu schützen, ja grundsätzlich lobenswert. Wer braucht schon Weißbier, made in China, oder Weißwürste mit unklarer Füllung? Das nun abgesegnete Obazdn-Patent legt neben der Regionalität aber auch die Rezeptur und die Herstellungsweise bis ins Detail fest. – Dabei ist es gerade der Obazde, der wie kein anderes bayerisches Schmankerl die viel zitierte „Liberalitas Bavariae" in sich trägt. Denn es gibt schlichtweg kein exakt überliefertes Rezept. Und so haben die Köche und „Kasmoasta" im Lauf der Jahrzehnte landauf landab ihre Rezepte den Geschmäckern der Kunden und Gäste angepasst. Was wiederum eine Vielfalt ergab, in der jeder seinen persönlichen Favoriten finden kann: mit und ohne Kümmel, deftig-raß oder mild-frisch, die Zwiebeln drin, drauf oder ganz weg.

Ab sofort darf nur noch „Obazda", „Obatzda" oder gar „Obatzter" heißen, was mit mindestens 40% Camembert und/oder Brie zubereitet wurde. Für den Bräustüberl-Obazdn heißt das: Ein neuer Name. Schließlich lieben unsere Gäste unseren Obazdn genau wegen seines milden und doch frisch-aromatischen Geschmacks und seiner feinen Textur. Und die kommt eben ohne diese Menge an Camembert aus. Übrigens: Der Bräustüberl-Obazde wurde in Brüssel von einer Jury aus Spitzenköchen für seinen Qualität und seinen Geschmack mit dem „Superior Taste Award" ausgezeichnet. *al*

Liebe Gäste,

einen Buzi* hat das Bräustüberl schon lang. Jetzt haben wir auch einen Bazi. Und damit meine ich keinen zweibeinigen Schlingel, sondern einen raffiniert gewürzten Tausendsassa: Einer der Klassiker auf unserer Speisenkarte (seit vielen Jahrzehnten Jahren „Obazda" genannt) musste umbenannt werden, weil seine Zutaten nicht jenen entsprechen, die ein großes Molkerei-Unternehmen für seinen – neuerdings gerichtlich geschützten – Obatzdn verwendet. Mehr dazu erfahren Sie unten auf dieser Seite.

Gut nur, dass wir stets flexibel, entspannt und offen für Neues sind. Ich für meinen Teil finde unseren „Bräubazi" ja jetzt schon ausgesprochen sympathisch. Schmecken tut er eh. Am besten, Sie probieren ihn gleich einmal!

Eine gemütliche Einkehr wünscht Ihnen,
Ihr Wirt Peter Hubert

* Buzi heißt der kleine Hund, der unseren Bräustüberl-Patron begleitet. Zu bewundern auf Seite 3 und als Original-Wandgemälde im Großen Bräustüberl.

Herzogliches Bräustüberl Tegernsee

Täglich von 9 bis 23.30 Uhr geöffnet.
Kein Ruhetag!

/Braustuberl 66.474
/braustuberltegernsee
/Braustuberl/
/+BraustuberlDeTegernsee
/braustuberltegernsee

bootepfister
It's your boat!
SÜDDEUTSCHLANDS GRÖSSTE AUSSTELLUNG FÜR NEUE UND GEBRAUCHTE MOTORBOOTE.
STÄNDIG ÜBER 150 BOOTE VOR ORT!
www.bootepfister.de
97525 SCHWEBHEIM/SCHWEINFURT

Fleischwaren Holnburger GMBH
HOLNBURGER
schmecken Sie mal rein www.holnburger.de
Ihr Partner für Qualität und Frische
Wendelsteinstraße 25 · D-83714 Miesbach · Telefon + 08025-2807-0, Fax + 08025-2807-32
Besuchen Sie auch unsere Filialen in Miesbach und Rottach-Weissach

Greif Trachten
Tradition heute.
TRACHTEN GREIF
Nördliche Hauptstraße 24
83700 Rottach-Egern
Tel: (08022) 55 40
Web: www.trachten-greif.de

So a liabs Viecherl... - Dominik legte uns seinen „Bierbeiner" ans Herz. Merci!

Königlicher Besuch mit Folgen

Vor 200 Jahren kam das bayerische Königspaar zum ersten Mal nach Tegernsee

Am Tegernsee angekommen: König Max I. Joseph und seine Töchter zu Besuch am Pfliegelhof.
Gemälde von Lorenzo Quaglio (1824) / Münchner Stadtmuseum, Sammlung Graphik/Plakat/Gemälde (Ausschnitt)

Aus München für ein paar Tage an den Tegernsee fahren – heute ist das selbstverständlich. Vor genau 200 Jahren aber markierte ein solcher Kurzurlaub den Beginn einer neuen Epoche in der Geschichte des Tegernseer Tals. Die Folgen dauern bis heute, und das Herzogliche Bräustüberl ist eine davon.

1805, zwei Jahre nach der Aufhebung des Klosters Tegernsee hatte der hohe bayerische Staatsbeamte Carl Joseph von Drechsel die ehemaligen Klostergebäude gekauft, in der Folgezeit fast die halbe Anlage abbrechen lassen. Die frühere Klosterbrauerei allerdings betrieb er weiter. Im Sommer 1815 hatte der Freiherr allerhöchste Gäste: König Max I. Joseph kam mit seiner Gemahlin Karoline und einigen der gemeinsamen Töchter zum ersten Mal nach Tegernsee.

Am 18. August reiste das Königspaar von Nymphenburg heran. Königin Karoline notierte in ihrem „Journal" ihre Erlebnisse in den nächsten fünf Tagen – ein touristisches Programm, von dem man sich durchaus auch heute anregen lassen kann. Man fuhr vom Schloss per Schiff zur Point, um die „delicieuse Aussicht" zu genießen. Abends brannten Bergfeuer auf den umgebenden Gipfeln. Am nächsten Tag ging es zunächst per Kalesche zu den romantischen Almhütten von Siebenhütten. Nach dem Essen ließ Herr von Drechsel Bäuerinnen aus Gmund kommen, „die einheimische Lieder sangen". Während der König am Sonntag nach Miesbach reiste, besuchte die Königin einen Bauernhof in Egern. Die Bauerntöchter zeigten ihr „die Schränke mit ihrer Aussteuer für den Fall, daß sie heirateten". Im Tegernseer Museum kann man Derartiges bis heute sehen. Unter dem abendlichen „Bauernball" darf man so etwas wie einen frühen Heimatabend verstehen. Ein Besuch des Bräustüberls fehlte allerdings im königlichen Programm; denn als richtige Gaststätte existierte es damals noch nicht. Dass man sich am Montag die „superbe" Aussicht von Kaltenbrunn aus nicht entgehen ließ, ist klar. Am Dienstag kehrte die Königsfamilie heim nach München.

Noch in Tegernsee hatte der König „den Besitzer sondieren wollen, ob er es verkaufen würde". Dieser zeigte sich zurückhaltend, doch zwei Jahre und einige Angebote (einschließlich des Grafentitels) später konnte der König an den Kronprinzen schreiben: „Ich habe auf meine Rechnung von Drechsel Tegernsee gekauft."

Die Folgen sind bekannt: Aus dem ehemaligen Kloster wurde die Sommerresidenz des Königs von Bayern. Hier verbrachte er nun jährlich mehrere Monate und suchte auch leutselig den Kontakt zur einheimischen Bevölkerung. Das Tegernseer Tal wurde bekannt. Gekrönte Häupter kamen zu Besuch. Ihnen folgten Adel, Beamtenschaft, das begüterte Bürgertum und schließlich bis heute eine große Zahl von Besuchern aus nah und fern.

Aus der von Herrn von Drechsel weiterbetriebenen Klosterbrauerei wurde das „Königliche Braune Brauhaus Tegernsee". In Wittelsbacher Besitz ist es geblieben, durch den innerfamiliären Erbgang inzwischen unter dem Namen „Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee". Am Haus weht die bayerische Rautenfahne. Und der Genuss eines Hellen im Herzoglichen Bräustüberl vermittelt auch eingefleischten Republikanern das spezielle Gefühl, sich in einem „königlichen Tal" zu befinden.

Roland Götz

Beste Beziehungen

Wie man in einer Wirtschaft über Wirtschaft redet

Foto: Thomas Plettenberg

Deutsch-russische Beziehungspflege, weißblau entspannt: Auch heuer traf sich der Lenkungskreis des Deutsch-Russischen Rohstoff-Forums am Tegernsee – und unterbrach seine Gespräche schon traditionell für ein Mittagessen in unserem Biergarten. Bräustüberl-Wirt Peter Hubert (3.v.r.) begrüßte (v.l.) Dr. Edmund Stoiber, den Vorstandsvorsitzenden der Verbundnetz Gas AG (VNG) Dr. Karsten Heuchert, den ehemaligen Leiter der Münchner Sicherheitskonferenz Prof. Dr. Horst M. Teltschik, TU-Präsident Prof. Dr. Wolfgang A. Herrmann und Bundesumweltminister a. D. Prof. Dr. Klaus Töpfer.

Seethaler
Heizung Sanitär
– seit 1928 –
Auf uns ist Verlass.
Max-Josef-Str. 19 · 83684 Tegernsee
Tel. 08022/36 92 + 36 11 · Fax 49 99
info@seethaler-haustechnik.de
www.seethaler-haustechnik.de

Caupona notissima

Eine originelle Idee setzten sieben Tegernseer Gymnasiasten der 8. und 9. Klasse im Rahmen des Bundeswettbewerbs Fremdsprachen um: Sie gestalteten für das Tegernseer Tal eine Homepage auf Latein.

In der Sprache der alten Römer werden nicht nur die Geschichte des Tals und seine Naturschönheiten vorgestellt. Es gibt auch Wandertipps, und man erhält Auskunft, was es mit den berühmten Waldfesten („silvanalia") auf sich hat.

In der Rubrik „culinaria" durfte natürlich das Bräustüberl nicht fehlen. Zwar lässt sich dessen Name nicht wirklich übersetzen, aber seine Geschichte kann man auf Latein sehr wohl erzählen: Zunächst für die durstigen Arbeiter („opificibus sitientibus") der klösterlichen und herzoglichen Brauerei entstand diese Schenke („caupona"). Seit langem aber ist sie eine der bekanntesten ganz Bayerns („una notissimarum caponarum totius Bavariae"). Das bunte Leben und Treiben im Bräustüberl hätte auch Cicero nicht schöner beschreiben können: „Hic hospites collocuntur, disserunt, rident, chartis ludunt. Nemo paupertatis, originis, religionis, habitus causa illuditur." *(* Übersetzung siehe unten)*

Die lateinische Homepage für das Tegernseer Tal findet man im Internet unter: **www.lacustegerinsevensis.jimdo.com**. Wer Vorschläge für eine Erweiterung oder Verbesserung hat, sollte der Aufforderung der jungen Autorinnen und Autoren folgen: „Scribite nobis!" (Schreibt uns!)

Roland Götz

* Lateinische Homepage – das Bräustüberl ist dort so beschrieben: *Hier unterhalten sich Gäste, sie diskutieren, lachen und spielen Karten. Niemand wird wegen seiner Armut, seiner Herkunft, seiner Religion oder seiner Kleidung verspottet.*

Eine kreative Küche mit hochwertigen Zutaten, aufmerksamer Service und eine ebenso entspannte wie persönliche Atmosphäre – dafür steht das Bistro von Thomas Weber in der Rottacher Seestraße. Einen gehörigen Schuss mediterraner Lebensfreude gibt es obendrauf: Lichte, warme Farben sorgen im Inneren für einen einladenden Charakter, auf der sonnigen Terrasse plätschert ein Springbrunnen und die abwechslungsreiche Speisekarte verführt mit Pasta und Fisch. Dazu gibt's eine vielfältige Weinkarte, die für jeden Geschmack etwas zu bieten hat.

WEBERS

Seestrasse 4a
83700 Rottach-Egern
Telefon 08022/271 921 6
restaurant-webers.com

Öffnungszeiten
Montag - Samstag 11 - 23 Uhr,
Sonntag Ruhetag
Warme Küche 11 - 22 Uhr

The place to be ... do mog i hi!
Tegernsee
Westerhof-Café im Stieler-Haus
Café und viel mehr
Frühstück Dinner Kultur Events Speisen Cocktail

Westerhof-Café im Stieler-Haus · Öffnungszeiten: 9-21 Uhr
Abendreservierung unter Tel. +49 8022 70 40 343
Seestraße 74 · D-83684 Tegernsee · www.stielerhaus.de

BAUERNREGEL

26. September = Sankt Cosmas und Sankt Damian, fängt das Laub zu färben an.

Lauter Liebeserklärungen

„Zehn Gründe für den Tegernsee" listet das Magazin Geo Saison in seiner neuesten Ausgabe auf. Auf Platz 1 der Top Ten: das Bräustüberl

Von Protz und Promis umlagert und dennoch liebenswert sei das Tegernseer Tal, konstatiert Autorin Katja Senjor in der Augustausgabe des Reisemagazins. Wenn, ja wenn man weiß, wann, wie und wo die schönsten Seiten des Tegernseer Tals zu entdecken sind.

Neben dem Bräustüberl finden sich bekannte Tipps wie der Strand an der Point und die Waldfeste, aber auch weniger Gängiges wie die Villa Adolphine in Rottach-Egern oder der „Hecht", Christoph Rixners legendäres Tegernseer Motorschiff „mit Ansage".

Die Liebeserklärung des Hamburger Magazins ans Tegernseer Bräustüberl liest sich so:

Seit das süffige Bier selbst in Hamburg und Berlin Kult ist, kommen die Wittelsbacher mit dem Brauen kaum hinterher. Trotzdem bleibt das „Bräustüberl" im ehemaligen Benediktinerkloster, wie es immer war: eine Kaschemme, in der sich Dialekt und Biergläserklirren zum typischen Wirtshaus-Sound vermischen, die bayerische Karte auf eine Seite passt (Schweinshaxn, Leberknödlsuppe, Pressack) und das perfekt eingeschenkte Bier dafür sorgt, dass ich mich leicht bräsig vor mich hin freue.

Foto: Thomas Plettenberg

UNSER RUHMESBLATT IST DA!

Vermeldet hatten wir es schon in unserer Juni/Juli-Ausgabe, nun ist die Urkunde da: Die weltgrößte Reise-Website TripAdvisor hat das Bräustüberl in seine „Hall of Fame" aufgenommen. Diese besondere Auszeichnung wird ausschließlich an Unternehmen verliehen, die fünf Jahre in Folge ein Zertifikat für Exzellenz gewonnen haben.

wir machen Urlaub ... ... für Sie!
Eder
GASTHOF · HOTEL
★★★
www.hotel-gasthof-eder.de Tel. 08021/8436

Wir gratulieren

14 Bräustüberl-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter sind es, für die im August oder September ein neues Lebensjahr beginnt. Dafür wünschen wir ihnen das Allerbeste: **Mila Bergmann Casar, Viktoria Bräuhauser, Melanie Froschauer, Mario Junge, Jana Mikulasova, Christiane Weidner, Helga Baumann, Hannelore Schiller, Marianne Lichtwark, Brigitte Montabaur, Teodor Popescu, Vasile Sburlea, Uwe Bertram Schöttl und Yvonne Verchow.**

Brief vom Buzi

Liebe Zwoahaxade,

heitzutag, wenn ma *up to date* sei wui, muaß ma *online* sei – eine mehr oder weniger geistreiche Tätigkeit. Andrerseits: Ein gesunder Geist wohnt hoid nur in einem gesunden Körper. Es muaß was gschehgn...

Dass ma deszweng net glei zum Dokta rennt, versteht si vo selba. Körperliche Ertüchtigung is gfragt – Sport! Ja scho, aber es hoaßt doch aa: „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen." Na oiso! Und dann vielleicht no a kloane Portion Sport. Wia waar's denn mit am Fitness-Studio? – In so an Tempel derf i allerdings gar net nei, und außerdem is der Maschinenpark in dera Folterkammer scho rein anatomisch für mi und mei Herrle denkbar ungeeignet.

Mit'm Tischtennis wollt ma's aa probiern, aber er kimmt ja net gscheid an d'Platten hi und beim Schmettern reisst eahm oiwei der Hosenträger. – Was no? Im Juli der Triathlon? – Zu heiß. Vorigs Jahr hätt' ma fast beim Tegernseelauf mitgmacht. Bloß: Die Streck' vom Start am Bahnhofsplatz in Gmund bis zum Bräustüberl in Tegernsee war uns na doch z'lang und as Maximilian – a bisserl näher glegn – hat hoid oiwei no sein' Dornröschen-Schlaf ghoitn. War's wieder nix!

I wui mi jetzt gar net weida ins Getümmel stürzen, Sport ko ma schließlich aa rein *passiv* – mehr *platonisch* sozusagen – ausüben. Dahoam vorm Fernseher: Es is ja erstaunlich, wiavui Sportarten dass d' auf die Art betreiben konnst. Und dees auf höchstem Niveau! Ständig bist d' da bei irgendwelchen Meisterschaften dabei. Und für Ästheten gibt's dann beispielsweise no die Wrestling-Turniere. Wenn si da zwoa körndlgfuadade Gladiatoren der Neuzeit nach einem verbalen Vorspui durchn Ring woigln und gegenseitig die Haltbarkeit von Knochen und Gelenken prüfen ... dees hat scho was!

Gsunda Körper – gsunda Geist – Catcher. Irgendwia bin i da woi a weng vom Thema abkemma.

Nix für unguad

Euer Buzi

RR DIONYS RIEDER
RAUMGESTALTER
Bodenbeläge | Fensterdekorationen
Sonnenschutzanlagen für Innen und Außen
Polsterarbeiten | Polstermöbel
Accessoires | Wohnraumberatung
Miesbacher Str. 18, 83734 Hausham, Tel 08026.8344
info@raumgestalter.net, www.raumgestalter.net

Ulrich-Stöckl-Straße 14
83700 Rottach-Egern
Telefon 0 80 22 / 2 40 71
Telefax 0 80 22 / 29 64
info@albert-albert.de
albert
Ernst M. Albert
Versicherungsmakler

Weil das beste Bier der besten Grundlage bedarf.
Vom Boden bis zur Schänke vertraut das Tegernseer Bräustüberl auf Meisterhand.
www.schreinerei-rasshofer.de • +49 8022 7690 01
Johann Raßhofer
SCHREINEREI

Nebenan in den neuen Tegernsee Arkaden

Noch mehr regionale Genüsse

In unserer Nachbarschaft wird grad kräftig gewerkelt: Unter Hochdruck richten Birgit Scheithauer als Geschäftsführerin, Andreas Eybel von der Schokoladenquelle in Waakirchen und Anton Stetter von der Destillerie Lantenhammer in Schliersee als Gesellschafter gerade an der Stelle des ehemaligen Netto-Marktes die Tegernseer Arkaden ein.

Das Gebäude, in dem auch unser Bräulad'l residiert, soll ab Mitte August zum Mekka regionaler Genüsse werden. Den eindrucksvollen Innenausbau dafür schafft die Schreinerei Rauffer aus Fischbachau. In den Holzregalen und der Frischetheke sollen die Brände und Liköre von Lantenhammer, Slyrs Whiskey, Schokoladen, Trüffel, Kuchen und Aufstriche von Eybel zu haben und zu kosten sein.

Desing satzdruck
post@desing-druck.de

Hand in Hand mit ausschließlich einheimischen Lieferanten zelebrieren Scheithauer, Eybel und Stetter die kulinarische Kreativität und Geschmacksvielfalt der Region: Gewürze vom Kräuterparadies Herbaria, Käse aus der Naturkäserei TegernseerLand, Schinken, Geräuchertes und Kaminwurzen von der Speckalm aus Bayrischzell, Brot aus der Bäckerei Schinagl, Kaffees der Ersten Tegernseer Kaffeerösterei, das Bier aus dem Herzoglichen Brauhaus, auch Weine von den Tegernseer Weingütern und Papier von der Büttenpapierfabrik Gmund. „Einheimische und Gäste sollen die Produkte, die in der Region hergestellt werden, auf einen Blick haben", wünscht sich Scheithauer. Das trage auch zur Bewusstseinsbildung ein, in welch fruchtbaren Genussregion wir leben, lacht die neue Nachbarin augenzwinkernd.

Alexandra Korimorth

„Meine Frau hat ja gesagt!"

Auf unseren Bewertungskarten dürfen Gäste Lob & Tadel loswerden. Das tun sie auch. Manche haben aber auch noch mehr zu sagen. Eine Auswahl aus aktuellen Kommentaren.

- Wo kommen die verquollenen Augen her/
  Vom Bräustüberl-Abend vorher.
  Bitte in der Früh im Bräustüberl mehr Licht/
  Sonst erkenn ich die Buchstaben in meiner Zeitung nicht.
  Egmating
- Eigentlich nur kurz zum Essen. Stunden später immer noch da. Prost, danke Jessi.
  Dietersheim
- Mein Sohn Felix: „Was gibt es?"
  Ich: „Reiberdatschi!"
  Mein Sohn: „Nein, was gibt es?"
  Ich: „Reiberdatschi!"
  Mein Sohn: „Ich will wissen, was es zu essen gibt!"
  Bad Kreuznach
- Hinweise auf Übernachtungsangebote wären gut.
  Desselbrunn/Österreich
- Hatte Freunde aus Mexiko dabei und habe mit dem Brauhaus richtig Eindruck geschunden. Nachteil: Ich denke, die kommen jetzt dauernd zu uns!
  Aschaffenburg
- Bin auf Reha hier und fühle mich jedes Mal glücklich. Die beste Bierkultur-Therapie, die es gibt.
  München
- Habe selten so saubere Toiletten gesehen. Ein „Hoch" der Toilettenfrau!
  Schliersee
- Meine Frau hat „ja" gesagt! Flitterwochen hier, versprochen!!!
  Rietberg
- Ich bin häufiger Gast bei Ihnen, aber ich vermisse den guten Leberkäs von früher, der war sauguad. Falls Sie mal Hilfe brauchen, in Form von Elektromotoren usw. bin ich Ihr Ansprechpartner.
  Geretsried
- Ich finde es gut, dass bei Ihnen auch flotte, „ältere" Bedienungen arbeiten!
  Haag
- Ich bin sechs Jahre alt, komme seit sechs Jahren hierher.
  Dorsten
- Nettes Ambiente, freundliche Resi, ich komme aus Peking, Weihnachten zu Hause.
  Beijing
- Aprire una filiale anche in Italia.
  (unbekannt)
- Ich bin seit 20 Jahren Gast im Bräustüberl & trinke auch in Bad Homburg kein anderes Bier. Führe gerade die nächste Generation heran.
  Bad Homburg
- Ich komme aus Marokko und möchte sagen: Das ist sehr gut hier. Vielen Dank.
- Das ist ein Sauladen.
  Das Bier ist saugut. Das Essen ist saugut. Die Gäste sind zu 99% saugut.
- Frau Doris hat drei Sterne verdient.

München

Wir können auch online

Schon gesehen? Auf www.braustuberl.de finden Freunde unseres Hauses jede Menge Extras

Tafelspitz verpasst? Spanferkel-Haxerl übersehen? Und von den Brezenknödeln auch wieder nix mitbekommen? – Wer vergangenen Tagesschmankerln hinterher trauert, dem kann geholfen werden: Ein Klick auf **www.braustuberl.de** genügt, dann schnell die Adresse hinterlegt, und schon schicken wir Ihnen regelmäßig vorab die aktuelle Wochenkarte zu. Auf dass Ihnen nie wieder ein Extra entgeht.

Auch unser Wirtschaftsmagazin gibt es nicht nur in der bewährten Papierversion, die sich gemütlich auf unseren Tischen ausbreiten und schmökern lässt, sondern auch als virtuelles It-Piece. Die Online-Version der Bräustüberl-Zeitung lässt sich ebenfalls abonnieren. Dazu unter **www.braustuberl.de** die Adresse eingeben, und fortan schicken wir Ihnen einen Link, sobald die neuste Ausgabe erschienen ist.

Geht es noch schöner? Vielleicht so: Wer uns seinen Geburtstag verrät, dem gratulieren Wirt und Mannschaft samt Hauspatron Buzi ab sofort pünktlich per Mail zum Ehrentag. Und vielleicht hängt an der virtuellen Post sogar mal eine Überraschung dran...

WEINHAUS MOSCHNER

1.969
Öffnungszeiten
Weinhaus: Mittwoch bis Sonntag ab 18 Uhr (warme Küche bis 22.30 Uhr).
Montag und Dienstag Ruhetage! Bar: Donnerstag bis Samstag ab 21.30.
Kißlinger Straße 2,
83700 Rottach-Egern
08022 - 55 22
www.moschner.de

Manfred Weber
Goldschmiedemeister
Juwelier
Seestraße 4 · 83700 Rottach-Egern
Tel. 0 80 22 - 67 02 67 · Fax 0 80 22 - 67 02 48

WIR ERFÜLLEN IHNEN IHREN TRAUM VOM WOHNEN
Tegernseer Grund Immobilien GmbH
Seestraße 26 Telefon 08022 - 4800
83700 Rottach-Egern Telefax 08022 - 4632
Homepage: www.tegernseer-grund.de
Email: info@tegernseer-grund.de

Ein Mann für gewisse Stunden...

... ist unser Wirtshauspatron – nach seinem Vierbeiner kurz „Buzi" genannt - allemal: Perfekte Kurven, tierlieb, trinkfest, top gekleidet. Kein Wunder also, dass die Fangemeinde derer, die Herr & Hund gern in jeder Lebenslage bei sich haben, täglich größer wird. In unserem Bräulad'l (schräg gegenüber vom Bräustüberl-Haupteingang) erwartet Sie und alle Freunde unseres Hauses eine reiche Auswahl von nützlichen, kleidsamen, originellen und manchmal auch ziemlich schrägen Souvenirs und Geschenken, mit denen Sie sich und anderen eine Freude machen können.

Alle Artikel gibt's auch online im Shop unter www.braustuberl.de

Steht fest: Buzi-Figur € 19,90

Ballonfahrt im Buzi-Ballon € 215,-

Polo blau-rot € 29,90

Buzi-Einkaufswagenchip, aus Holz € 2,50

Bierpralinen im Sixpack € 6,90

Gutschein, ab € 10,-

Polo blau-weiß € 29,90

Brotzeitbrettl € 17,90

Schaut „pur" schon nicht schlecht aus, mit delikater „Auflage" noch besser!

Geschirrtuch Buzi € 6,90

Sauberer Trinkgenuss und frischer Glanz für Glaskrüge & Co.

Buzi-Schlüsselanhänger € 7,50

Unser Key-Piece für Kenner ist aus Holz gefertigt

Buzi-Duschtuch 140x70cm € 19,80

Zu haben in weißem oder dunkelblauem Frottier, aber immer kuschelweich.

Holzbierdeckel € 4,90

Und no a Maß... - macht nix, der hält was aus!

Bierdeckel-Puzzle € 4,90

Koordinationsprobleme Fehlanzeige: Dieses Puzzle geht auch nach zehn Halbe nach.

Kühlschrankmagnet € 6,50

Haftet sicher: im Bierdeckel-Design, aus Holz.

Konturaufkleber € 5,90

Klebt überall: z.B. auf Metall, Glas, Stein und anderen glatten Oberflächen. In den Farben Silber und Blau

DAS Bräustüberl-Buch € 10

Sonder-angebot

Weißblaue Leidenschaften
(von Dominik Pförringer)

Dr. Dominik Pförringer, jüngster Spross einer altbayerischen Medizinerdynastie ist glühender Tegernsee(r) Freund, bajuwarischer Patriot, passionierter Wortspieler und im täglichen Leben Arzt und Gesundheitsmanager.

Re – la - tiv

Relativität – Einstein soll gesagt haben: *„Zehn Minuten auf einem zu heißen Ofen, kommen einem vor wie eine Stunde. Zehn Minuten mit einem schönen Mädchen kommen einem vor wie eine Sekunde. Das ist Relativität."* Charmant bescheiden, wie er gewesen sein soll, verstand es der Forscher, sein Themengebiet untertrieben darzustellen. Doch hat er natürlich Recht, vieles im Leben bemisst sich daran, wie es sich eben vergleichen lässt, wie es sich misst, woran es sich misst. Ein Liter Bier für einen Hund sind relativ viel, ein Liter Bier für einen Mann und sei er noch so ein Hundling, sind meistens relativ wenig.

Unser Sommer 2015 – er ist relativ warm. Eigentlich haben alle nur darauf gewartet endlich schimpfen zu dürfen. Schimpfen, weil es ihnen allen gleich relativ zu warm ist. Sowieso, egal wie es ausgeht, es ist immer irgendwie relativ unpassend, eigentlich so, wie man es sich in Relation dann doch nicht vorgestellt hat. Also relativ zum letzten Sommer wollte man es schon wärmer, aber dann doch nicht so warm, nicht eigentlich relativ heiß, so wie jetzt. Recht machen kann es uns der Petrus eben nie.

Ähnlich verhält es sich im täglichen Dialog zwischen Manderl und Weiberl. Da haben wir Männer ja auch keine Chance, also relativ wenig Chancen. Folgender Dialog zeigt es uns doch relativ klar. Sie: „Welches Dirndl soll ich zum Waldfest anziehen – rot oder blau?" Er: „Das Rote ist fesch" Sie: „Du magst mein blaues Dirndl nicht." Er: „Das ist genauso fesch, Dir stehen beide." Sie: „Das ist mal wieder typisch: Dir ist es wurscht, wie ich rumrenne, egal was ich anziehe." und verschwindet. Kurz darauf erscheint sie in einem grünen Dirndl (der Farbe, die ihm initial gar nicht offeriert worden war) mit dem Satz: „Und das gefällt Dir jetzt wahrscheinlich auch nicht…." - Sie sehen, liebe Leser, wir Männer haben relativ gesehen, eigentlich keine Chance. Wir sind quasi das Griechenland im Euro, das Limo am Waldfest oder der Preuss im Bräustüberl: mit uns geht es nicht, und ohne uns auch nicht. Also schon, aber relativ schlecht.

Jetzt haben Sie, werter Leser, mir 5 Minuten Ihres Lebens geschenkt. Wenn wir bedenken, dass der Mitteleuropäer im Schnitt nur ca. 30 000 Tage zu leben hat, so finde ich das relativ viel und bedanke mich dafür bei Ihnen. Verabschieden darf ich mich wiederum mit Einsteins Worten: *„Manche Männer bemühen sich lebenslang, das Wesen einer Frau zu verstehen. Andere befassen sich mit weniger schwierigen Dingen z. B. der Relativitätstheorie."* In diesem Sinne – *Prost!*

Lesen in seiner ursprünglichen Form: Die gesammelten Werke unseres Kolumnisten, bisher als eBook zu haben, gibt es ab sofort auch in gedruckter Form. Das handliche Bücherl ist für 9,90 Euro bei uns im Bräulad'l und im Onlineshop auf www.braustuberl.de erhältlich.

Metzgerei Walch
Aus unseren Kesseln kommen die feinen Bräustüberl-Weißwürst!
Wir schlachten unsere Tiere aus der Region noch selbst.
Unsere Wurstwaren und Schinken
werden in handwerklicher Tradition hergestellt.
Spezialität: täglich frische Weißwürste.
KREUTH
Am Kurpark · Tel. 0 80 29 - 4 23
BAD WIESSEE
Am Lindenplatz 7 · Tel. 0 80 22 - 8 31 69

Das ist los im Tal

13.9.: Seeprozession

Die katholischen und evangelischen Gemeinden des Tals veranstalten gemeinsam mit orthodoxen Christen die erste talweite ökumenische Seeprozession. Die Prozession steht im Rahmen des „Ökumenischen Tags der Schöpfung" unter dem Thema „Wasser". Die Eckdaten: Die „MS Tegernsee" mit Vertretern aus allen Tal-Orten wird am Sonntag, 13. September, um 13.30 Uhr von der Haltestelle „Tegernsee Rathaus" in See stechen und den Tegernsee im Uhrzeigersinn umrunden. Halt gemacht wird an der Kuranlage Rottach-Egern, in Bad Wiessee Ortsmitte und in Kaltenbrunn. An den Stationen finden jeweils kurze Andachten statt. Die orthodoxe Gewässersegnung vor Kaltenbrunn wird sicher ein besonderes Erlebnis. **Infos: Pfarrverbandsbüro Tegernsee, Tel. 08022/4640, Mail: pv-tegernsee-egern-kreuth@ebmuc.de**

24.9. – 4.10.: Tegernseer Woche für Brauchtum und Kultur

„Altbewährtes erhalten – Neues hinzufügen – mit Augenmaß weiterentwickeln" – ihrem Motto gemäß besticht die traditionsreiche Tegernseer Woche auch heuer mit Highlights wie den Philharmonia Schrammeln, mit der Ausstellung von Hans Reiser im Olaf Gulbransson Museum oder dem „Tegernseer Klostertag". Dazu gibt's weitere musikalische Leckerbissen, Ausstellungen und Führungen, die das Tegernseer Kulturerbe von einem Zeitraum von mehr als 1250 Jahren lebendig widerspiegeln.

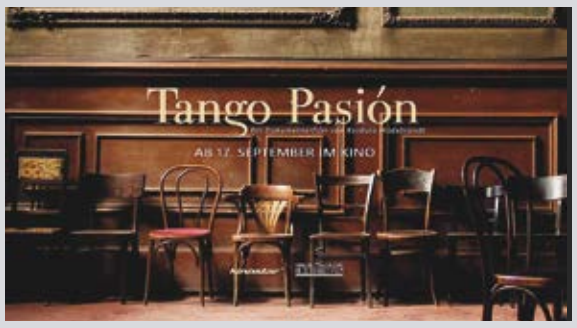
Infos & Karten bei de TI Tegernsee, Tel. 08022/180162, im Webshop unter www.tegernsee.com sowie über München Ticket.

Aus dem Film „La Quète d'Inspiration" von Mathieu LeLay, Frankreich

26.9. + 4.10.: Kultur im Kino

Das letzte verbliebene Kino im Tal verdient unsere Unterstützung und Wertschätzung – umso mehr, wenn zusätzlich zu aktuellen und klassischen Streifen auch richtiges „Leben" vor der Leinwand Einzug hält: So ist am 26. September (20 Uhr) im Kino an der Weißach (Tegernseer Straße 101, neben McDonald's) der Dokumentarfilm „Tango Pasión" zu sehen – und anschließend im Rahmen einer „Milonga" (Tango-Tanzveranstaltung) selbst zu erleben.

Am Sonntag, 4. Oktober, zeigt Kinobetreiberin Julia Strelow in einer Matinee um 11 Uhr das außergewöhnliche Filmportrait „Giovanni Segantini – Magie des Lichts" des Regisseurs Christian Labhart. Zum anschließenden Publikumsgespräch wird keine Geringere als Schriftstellerin Asta Scheib anwesend sein. **Info & Reservierung: Tel. 08022/26767.**



Jetzt schon vormerken: Vom 21. – 25.10. ist Bergfilm-Festival!

Faszinierende Perspektiven aus der Welt der Berge eröffnen sich auch heuer für alle berg- und filmbegeisterte Menschen beim nunmehr 13. Bergfilm-Festival. Zu erleben ist die ganze Bandbreite an Themen und filmischen Erzählformen, die sich hinter dem Begriff Bergfilm verbirgt: Da findet sich eine große, Ruhe ausstrahlende Doku genauso wie der atemberaubende Kletterfilm, eine kleine Miniatur, eine packende Reportage, ein einfühlsames Porträt. Eine Sonderveranstaltung wird Nepal gewidmet sein, das im Frühjahr von einem verheerenden Erdbeben heimgesucht wurde.

Mehr zum Bergfilm-Festival in unserer Oktober/November-Ausgabe. Infos: Sonderbüro Bergfilm-Festival Tegernsee, Tel. 08022/1801-37; Kartenvorverkauf und Programm ab Anfang September unter www.bergfilm-festival-tegernsee.de oder www.muenchenticket.de

Servus, Paul Sahner

Es will etwas heißen, wenn der unbestechliche Hans Leyendecker, Leiter des Ressorts Investigative Recherche bei der Süddeutschen Zeitung, einen Nachruf auf einen Gesellschaftsreporter schreibt. Wenn er diesen Kollegen dann auch noch als „einen der besten Typen der Branche" bezeichnet, als „einsame Spitze" in seinem Genre als Interviewer von Prominenten – dann weiß man: Da ist ein Großer gegangen. Und genau das war Paul Sahner, von 2001 bis 2014 Mitglied der Chefredaktion der Zeitschrift „Bunte": Klug, charmant, frech und mit einer Stimme, der sich keiner entziehen konnte. Über 3.000 Interviews hat er in seiner langen Laufbahn geführt.

Am 7. Juni ist er im Alter von 70 Jahren gestorben. Wir werden Paul Sahner, der immer wieder auch uns im Bräustüberl die Ehre erwies, vermissen (Paul Sahner – im Foto rechts beim Starkbierfest 2014 mit Dr. Rudolf Thiemann (l.) und Dr. Wolfgang Seybold).

IMPRESSUM

Herausgeber: Bräustüberl Tegernsee
Peter Hubert GmbH & Co. KG, Schlossplatz 1,
83684 Tegernsee · www.braustuberl.de

Konzeption und Redaktion:
Lehmeier:Sollacher, Ebersberg/Tegernsee
kontakt@rede-und-text.de
Fon: 0 80 92-863 203
(auch Kontakt für Mediadaten / Anzeigen)

Texte dieser Ausgabe:
Annette Lehmeier (al),
Hans Lautenbacher (Buzi), Dr. Dominik Pförringer,
Dr. Roland Götz, Alexandra Korimorth

Die Redaktion hat sich bemüht, sämtliche Urheberrechte des in der Bräustüberl-Zeitung verwendeten Materials sorgfältig zu recherchieren. Sollten weitere Rechte berührt sein, bitten wir die Inhaber, sich bei der Redaktion zu melden.

Gestaltung: Alfredo Hällmayer
alfredo0054@gmail.com
Druck: Desing Satz & Druck, Tegernsee

Die Bräustüberl-Zeitung erscheint zweimonatlich in einer Auflage von 18.000 Exemplaren. Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 5.

Bräustüberl-Zeitung
Schloßplatz 1, 83684 Tegernsee
Tel. 08022-4141 • Fax -3455
www.braustuberl.de
Die nächste Ausgabe erscheint am 3. Oktober 2015

Fühl Dich NEU
INJOY
INTERNATIONAL SPORTS- & WELLNESSCLUBS
Ihr Fitnessstudio im Tegernseer Tal
www.injoy-weissach.de
Telefon 08022/2034
oder folge uns per Facebook
/INJOY Weißach